FIDAZER

HOTEL
RESTAURANT
AYURVEDA

Schlemmereien am Nachmittag

(von 13.45 bis 17.30 Uhr)

Us em Garte ond Wasser

* FidazerHof-Saisonsalat, Sonnenblumen-und Kürbiskernen	13.50 / 17.00
Wildfleisch-Pastete mit Rosenkohlsalat, Kürbischutney und Preiselbeer-Vinaigrette	23.00 / 30.00
Sardinen mit Zwiebeln, Ursalz und Brot	15.00

Us em Soppetopf

* Suppenspezialität der Lernenden	9.00
Bündner Gerstensuppe mit Alpkäse (* auf Wunsch auch vegetarisch)	16.00
Bündner Gerstensuppe mit Salsiz	17.50

Vo de Region

Fidazer Andutgel (Spezial Salsiz)	14.50
Echobrettli vom FidazerHof (Kalte Spezialitäten aus der Region)	27.00
* Alpkäse aus der Surselva (120 g am Stück serviert)	13.50
1 Sorte Käse nach Angebot mit hausgemachtem Früchtebrot / ca. 50 g	9.50
3 Sorten Käse nach Angebot mit hausgemachtem Früchtebrot / ca. 100 g	18.00

Us de Pfanne

* Buchweizenpizokels mit Gemüse, Käse und Röstzwiebeln	25.00
* „Bündner Reisefieber“ mit orientalischem Dip (Mozzarella-Sticks, Frühlingsrollen, Reisbällchen)	24.50
Hausgemachte Hacktätschli mit Pilzrahmsauce im Nudelnest	29.00

Süesses us de Backstube

Hausgemachte Fidazer-Fruchtchüechli (mit Rahm)	6.00 / (7.50)

* Auch für Vegetarier (Ovo-Lacto-Vegetabil)

FIDAZER

HOTEL
RESTAURANT
AYURVEDA

Dessertkäse aus Nah und Fern

1 Sorte nach Wahl mit hausgemachtem Früchtebrot / ca. 50 g	9.50
3 Sorten nach Wahl mit hausgemachtem Früchtebrot / ca. 100 g	18.00

Fragen Sie nach unserem Tagesangebot!

Desserts

Klitzekleines, Feines und „Gluschtiges“

Mini - Vermicelles mit Schlagrahm	8.00
Espresso-Glace (die Verführung in Parfaitform)	6.50

Süsse Klassiker

Gerührter FidazerHof-Eiskaffee mit Kirsch und Rahm	9.50
Apfelcrumble mit Marroni und Preiselbeerduett	13.50
Coupe Nesselrode „der Klassische“	12.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	12.00

Traditionell und Gut!

Zitronensorbet mit Wodka	11.00
Aprikosensorbet mit Walliser Apricotine	11.00
Himbeersorbet mit Himbeergeist	11.00
Vanilleglace mit heisser Schoggisauce	7.00 / 10.00
Stracciatellaglace mit heisser Schoggisauce	7.00 / 10.00
Coupe „süassa Bündner“ (Yoghurt-Waldfrucht, Himbeer-Vanille-Meringue und Röteli)	13.50

FIDAZER

HOTEL
RESTAURANT
AYURVEDA

Unsere Carte D'Or Glace- und Sorbetaromen

Carte D'Or Vanille:	Cremiges Rahmglace mit Vanille
Carte D'Or Chocolat:	Schokoladenrahmglace mit Schokoladenstückchen mit 70% Kakao aus Ecuador
Carte D'Or Yoghurt Waldfrucht:	Yoghurtglace mit fruchtigen Waldfruchtstückchen
Carte D'Or Stracciatella:	mit Schokoladenstückchen und Kakaosauce mit Rahm verfeinert
Carte D'Or Himbeer-Vanille-Meringue:	Vanille-Himbeersorbet mit weisser Schokolade umhüllten Meringuestückchen.
Carte D'Or Sorbet Himbeer:	Himbeersorbet mit grossen Himbeerstücken
Carte D'Or Sorbet Aprikose:	Mediterranes Aprikosensorbet mit Aprikosenstückchen
Carte D'Or Sorbet Citron Vert:	Limonensorbet mit mediterranen Zitronen-Zesten

pro Kugel	3.50
mit Rahm	+ 1.50

… und zum Kaffee etwas „Gluschtiges"…….

Probieren Sie unsere hausgemachten Guetzli, Cantuccini und Eispralinen

Klein (6 Stück)	3.50
Mittel (9Stück)	5.50

Hausgemachte Eispralinen pro Stück 0.90